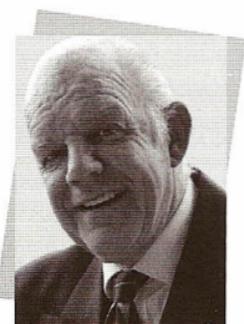


MAHL Zeit

1964: Hotelfachschule im Hotel Monata, Luzern. Der Blick hinunter zum wunderschönen tief türkisgrünen Vierwaldstädter See war von atemberaubender Schönheit und lenkte uns Schüler doch ein wenig vom Lernen ab. Unser Lehrer, Monsieur Foery, versuchte uns das Flambieren und Tranchieren näher zu bringen. Er hatte ein distinguiertes Auftreten, war fachlich versiert, geduldig und verständnisvoll. Er konzentrierte sich auf sein Aufgabengebiet und befand Suppen als unnötig und überflüssig. Ja, „flüssig“ sind Suppen allemal! Erst viel später, während meiner „Wanderjahre“, erlernte ich, dass in jeder klaren Kraftbrühe ein wenig Sherry und in jeder Cremesuppe Portwein hervorragend harmoniert. Vor dem Gast, am Tisch zelebriert, ist das eine nette Überraschung. Suppen dienten nicht nur unseren Vorfahren, sondern immer noch ganzen Völkern als Hauptmahlzeit und haben daher genauso ihre Berechtigung wie der später entstandene „amuse-gueule“. Sowohl Suppen, als auch der „Gruß aus der Küche“, sind dazu da, um dem Gast seinen Aufenthalt so angenehm wie möglich zu gestalten und seinen Besuch zu einem Erlebnis werden zu lassen. Außerdem wird der Küche damit eine hervorragende Möglichkeit geboten, zu experimentieren, damit die Köche sich weiterentwickeln können. Seit Friedrich Jahn's Wienerwald Alternativfrage „Salat oder Pommes dazu“ – beides ist natürlich extra zu bezahlen – hat sich bei der Weiterentwicklung der Salate leider kaum was getan. Salate erhalten nicht die notwendige Aufmerksamkeit, um sich als wichtiger Bestandteil entwickeln zu können. Weshalb auch die Gäste Salate als nicht besonders wichtig und eher als „Beiwagerl“ betrachten. Ein Beiwagerl ist eine „Beilage“, also nicht unbedingt notwendig. Salate gehören daher vor dem Hauptgericht und nicht mit dem Hauptgericht konsumiert, es sei denn, es ist das Hauptgericht. Offensichtlich macht man sich hier nicht allzu viele Gedanken. Vielleicht nicht mal so sehr aus Ideenlosigkeit, sondern vielmehr, weil das schon immer so war. Solange Salat nicht als Vorspeise, sondern als Beilage zum Hauptgericht und nicht als separater Gang betrachtet wird, muss die Küche damit leben, dass ihr mit viel Sorgfalt zubereitetes Hauptgericht geschmacklich verfälscht und somit beleidigt wird und vor allem nicht wärmer wird. In der Regel gibt es ein Salatbuffet, wo - wenn überhaupt - nur der grüne Salat mit der Hand zubereitet wird. Für die anderen Salate braucht man meistens nur einen funktionierenden Büchsenöffner und die drei daneben stehenden Flaschen mit Salat-Saucen sind offensichtlich obligatorisch! Erfreulich für die Convenience-Hersteller, die ihre Umsätze kontinuierlich steigern. Bedauerlich für den Kochlehrling, der ohne funktionierenden Dosenöffner ziemlich hilflos ist. „Convenience“ bedeutet übersetzt „Bequemlichkeit“ und damit ist noch kein Koch berühmt geworden. Unbestritten ist das primäre Ziel der Gastronomen, ihren Lebensunterhalt zu bestreiten und nicht unbedingt berühmt zu werden, aber es müsste doch ein Mittelweg möglich sein. Bekanntlich wird man auf Dauer nur mit zufriedenen Gästen erfolgreich sein. Der Gast schätzt es, wenn wenigstens ein Teil der vitaminreichen Salate frisch zubereitet wird. Wer raspelt noch frische Karotten? Veredelt mit ein wenig Buttermilch – ganz was Feines. Wo sieht man frische Obstwürfel, welche man täglich – je nach Saison – variabel anbietet? Wo werden zum Beispiel Tomaten noch kurz blanchiert und die Haut entfernt? Mit ein wenig mehr Arbeitsaufwand verwandelt sich jedes Gemüse in wesentlich geschmackvollere und gesündere Ernährung. Das ist keine Hexerei und nur eine Frage der Einteilung und des Willens. Salate sollten idealerweise ein Einzelgericht darstellen und als „Anti Pasta“ – also als Vorspeise – mit den üblichen Möglichkeiten zur Selbstinszenierung, betrachtet werden. Und das alles zur Freude des zahlenden Gastes. 🍷



think about it!

kulturbar/barkultur von alexander weller